



















Aquesta guia recull **alguns dels títols** incorporats al **fons especial de CUINA** entre setembre del 2014 i abril del 2016.

ENTRANTS





-  Barriga, Xavier. *Cocas y tortas: hechas en casa y con el sabor de siempre*
-  Conde, Laura. *La felicidad en una croqueta*
-  Michelson, Patricia. *Los mejores quesos artesanos del mundo: un recorrido por el sabor, la tradición y las regiones queseras*
-  Miralpeix, Assumpta. *Còctels i aperitius*
-  Monné, Toni. *Pica, pica: 15 menús per menjar amb els dits*
-  Urgellés, Jaume. *Entrepans i tastets: 80 elaboracions dolces i salades*

PLATS VARIATS











-  *Escuela de verduras: utensilios, técnicas y recetas*
-  *Papillotes*
-  *Recetario de carnes: aves, carnes rojas y caza*
-  Brown, Molly. *El gran libro de los cereales, semillas y legumbres*
-  Dinteren, Floor Van. *Cocinar al aire libre*
-  Drouet, Valéry. *¡Pescado y marisco! A la plancha y al horno*
-  Estévez, Marc. *Deliciosa natura*
-  Fuster, Maria del Carme. *Cuina de mar*
-  Gayler, Paul. *Hamburguesas: desde la ranchera a la barbarcoa hasta la de salmón con miso*

-  Otto, Wolfgang. *Al fuego! Barbacoas para gourmets*
-  Solé, David. *Tela marinera! De la mar a la nostra cuina*
-  Young, Jamie. *Pizzas gourmet: Pink Flamingo*











CUINA CATALANA

-  Carles i Font, Jaume. *La cuina tradicional dels bolets*
-  Fàbrega, Jaume. *La cuina de pagès: receptes tradicionals del món rural*
-  García Massagué, Mònica. *501 receptes catalanes que has de conèixer abans de morir*
-  Segú, Àlex. *La calçotada ideal i altres receptes*






CUINES del MÓN

-  *Cocinas del mundo: la guía para los apasionados de la gastronomía*
-  *Mis recetas made in Marruecos*
-  *Mis recetas made in Tailandia*
-  Child, Julia. *El arte de la cocina francesa*
-  Dickie, John. *Delizia! La historia épica de la comida italiana*
-  Holland, Mina. *El atlas comestible: una vuelta al mundo a través de 40 gastronomías*
-  Morales, Martin. *Ceviche: cocina peruana*
-  Sano Makiko. *La dieta del sushi: las mejores recetas para perder peso de manera saludable*
-  Simili, Valeria i Margherita. *Pasta fresca: al auténtico estilo italiano*
-  Tilson, Jake. *En las profundidades: cocinar pescado desde Venecia hasta Tokio*




CUINA ALTERNATIVA

-  *Cocina vegetariana: comida rica sin complicaciones*
-  Bradford, Montse. *La alimentación natural y energética! Piensa global, cocina global*
-  Coté, David. *Delicias crudas: la base esencial de una alimentación viva*
-  Ellix Katz, Sandor. *Pura fermentación*
-  Fernandes, Alexandre. *No lo tires: la nueva cocina de aprovechamiento*
-  Montalier, Delphine de. *Crudo: 115 recetas llenas de vida*
-  Moskowitz, Isa C. *Veganomición: el libro definitivo de cocina vegana*
-  Parellada, Ada. *En tàper*
-  Quinn, Sue. *Mi primer libro de cocina vegana*
-  Serra, Miracle. *Cuina amb fruites*

CUINA ESPECIAL

-  *40 recetas para 40 semanas de embarazo*
-  *Cocina para hipertensos*
-  Barreiro, Maria Luisa. *ZerOgluten: recetas para celíacos y no celíacos*
-  Kaliman, Perla. *Cocina para tu mente*
-  Nogué i Puigvert, Pep. *Cuina amb denominació d'origen*

POSTRES

-  Hearne-Smith, Sharon. *Repostería sin horno: tartas y postres fáciles de hacer sin hornear*
-  Hermé, Pierre. *Postres*
-  Losada, Verónica. *El rincón de los postres*

- ☞ Sullivan, Karen. *Decoración de pasteles: paso a paso*
- ☞ Valeriano, Valeri. *Buttercream: guía práctica completa sobre la decoración de pasteles con glaseado de crema de mantequilla*

PA

- ☞ Ehrlich, Richard. *80 recetas de... pan para elaborar con la panificadora: masas y panes sencillos, aromatizados, dulces, bizcochos y mucho más*
- ☞ Morera, Jordi. *Avui faràs pa*

CONDIMENTS

- ☞ Duran, Núria. *Les espècies: 80 receptes d'aquí i de tot arreu*
- ☞ Llopart, Dolors. *El rebost: adobs, conserves, confitures i licors*
- ☞ Winden, Usch von der. *Chutney, pesto & otros condimentos: delicadas exquisiteces*

BEGUDES

- ☞ *Guía cervezas artesanas: para descubrir las mejores*
- ☞ Galeote Martín, Josep. *Cava y champán: los reyes de la burbuja*
- ☞ García, Angela i Geel, Hans. *Gintonic: 50 ingeniosas mezclas para sorprender al paladar*
- ☞ García, Angela. *Mojitos: 30 originales combinaciones de un clásico*
- ☞ Lladó, Vador. *El secret del vodka*
- ☞ Sucarrats, Josep. *Teoría i pràctica del vermut*

INFUSIONS I CAFÈ

- ☞ Bisogno, Victoria i Pettigrew, Jane. *Manual del sommelier de té: variedades, cata y protocolo*
- ☞ Blake, Susannah. *La hora del té*

ALGUNES TÈCNIQUES DE CUINA

- ☞ *El somni del Cellar de Can Roca* (DVD)
- ☞ Miralpeix, Assumpta. *Aprender de cuinar*
- ☞ Pollan, Michael. *Cocinar: una historia natural de la transformación*
- ☞ Roca, Joan. *Cuina amb Joan Roca: tècniques bàsiques per cuinar a casa*

RESTAURACIÓ

- ☞ Carrasco Fernández, Soledad. *Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo*
- ☞ Fernández Menéndez, Miguel Ángel. *Servicio y atención al cliente en restaurante*
- ☞ Soldevila Matías, Pau. *Dirección y gestión de RRHH en restauración*

BON PROFIT!!!

GUIA de CUINA i MENÚ de LLIBRES



* El fons especial de Cuina es complementa amb exemplars de les revistes *Cocina fácil, Cocina ligera y vida sana, Cocina vegetariana* i *Cuina*